

PISCIGRANJAS

● INTRODUCCION

El problema de alimentar adecuadamente con proteínas a los habitantes de los países pobres del mundo sigue siendo serio. Se han propuesto varias soluciones que hacen uso de proteínas de orígenes animal y vegetal y de combinaciones de éstas. Tales productos, como la harina de pescado, la harina de soya y la Incaparina, ya se producen y consumen en algunos de los países en desarrollo e indudablemente contribuirán grandemente a resolver el problema. Otras posibilidades, como son los hidrolizados de proteínas de pescado en sus diversas formas, están en vías de desarrollo.

Cualquiera que sea el caso, la posibilidad de aprovechar las riquezas vastas del mar para el beneficio de la humanidad sigue siendo la más tentadora de todas. Se ha calculado que la biomasa acuática de los mares, ríos y lagos que cubren más del 75 o/o por ciento de la superficie terrestre podrían suplir las necesidades proteicas de una población mundial igual a varias veces la actual. Además, las proteínas de pescado son completas del punto de vista nutritivo y se podrían usar directamente para alimentar a la población desnutrida del mundo.

● PISCICULTURA

Una opción de respuestas a los problemas mencionados es el cultivo de peces, dentro de la diversificación que comprende la actividad económica.

La piscicultura permite un mayor nivel de ocupación, favorece la nutrición, estimula el trabajo en equipo, ofrece capacitación técnica sobre la explotación de algunas especies de agua dulce o salada en ambientes naturales o artificiales, incrementa la productividad de trabajos conexos, desarrolla la capacidad individual y crea nuevos recursos económicos al Grupo o Localidad Scout.

● TILAPIA NILOTICA

Las Tilapias son peces que tienen mucha aceptación en las piscigranjas, especialmente en las regiones intertropicales.

La multiplicación en estanques no presentan dificultades, son peces de agua caliente. Su óptimo desarrollo se sitúa en temperaturas superiores a los 20 grados centígrados, llegando hasta los 30o C. La temperatura crítica inferior esta alrededor de los 12 ó 13 grados. Otra característica, soportan muy bien las aguas salobres.

Para la explotación de las tilapias, se puede recurrir a las tres modalidades de cultivo: comunitaria, familiar y artesanal.

En la comunitaria se emplean grandes estanques construidos, en general, gracias a créditos públicos, con participación de la mano de obra local. La explotación está asegurada por la comunidad local.

En la Familiar está concebida de forma que el miembro de la comunidad pueda producir una parte de las proteínas necesarias para la alimentación de la familia en un estanque de su pertenencia construido y cultivado por él, sin gastos y con poco trabajo.

En la artesanal se destina a ser expedida en el comercio, toda o en parte, o bien cubrir las necesidades alimenticias de una explotación agrícola.

